Pogača z oreji – podravsko tradicijsko jelo od tijesta

VLADIMIR MIHOLEK

Među brojna tradicijska jela Đurđevca i đurđevečke Podravine spada i ***pogača z oreji****, jednostavno jelo od beskvasna tijesta s tučenim orasima, koje se ističe svojim žilavim tijestom i hrskavom pečenom koricom. Prema prikupljenim podatcima iz različitih izvora pogača se jela još za vrijeme Vojne krajine na prostoru nekadašnje Đurđevečke pukovnije, a svoje porijeklo vuče s kraja 18. i početka 19. stoljeća. Nastojanjem članica Udruge žena grada Đurđevca prikupljeni su podatci i recepti na osnovu kojih je 2017. godine* ***pogača z oreji*** *upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske kao nematerijalno kulturno dobro sa statusom preventivno zaštićenog kulturnog dobra (tri godine). Tako je pogača javnim predstavljanjima, izložbama kolača i dostupnošću u ugostiteljskim objektima, kao i samim uvrštenjem u Registar podignuta na višu razinu i spašena od zaborava. Ovaj rad predstavlja proširenu inačicu elaborata dostavljenog s prijavnom dokumentacijom.*

Ključne riječi: tradicijsko jelo, *pogača z oreji*, recept, zaštita, Đurđevec, đurđevečka Podravina

1. Uvod

U svakom ljudskom životu kultura prehrane predstavlja vrlo važnu ulogu. Ujedno je dio identiteta određene zajednice koja se po njoj prepoznaje. Hrvatsko tradicijsko kulinarstvo specifično je po tome što je ostalo relativno sačuvano u odnosu na većinu europskih zemalja. Recepti starih tradicijskih jela oduvijek su kod nas budili zanimanje, kao i za pučku kuhinju naših pradjedova koja je dio naše tradicijske kulture i baštine. Hrvatska je kuhinja raznolika i svaki njezin kraj ima svoju specifičnu kulinarsku tradiciju. Kuhinja naših predaka u Podravini bazirala se na relativno skromnom sastavu namirnica, ali je unatoč tome bila raznolika. Točno se znalo što se kuha radnim danom, što za blagdane i dane posta, što za vrijeme obavljanja sezonskih radova u polju, kao i što se blaguje za pojedine obroke tijekom dana. Premda se brojna tradicijska jela i danas pripremaju, pojedina su skoro zaboravljena i ne nalaze se na našim jelovnicima.

Stoga je Udruga žena grada Đurđevca na čelu s Anđelom Lenhard Antolin krenula 2016. godine u prikupljanje recepata za *pogačo z oreji*, s ciljem zaštite umijeća spravljanja ovoga jela kao nematerijalnog kulturnog dobra Republike Hrvatske. Posebnost ovoga jela upravo je u tome što je njezina prisutnost ograničena na veoma usko geografsko područje, što jelo svoje korijene vuče još iz razdoblja Vojne krajine, točnije iz 18. stoljeća, i što se priprema na vrlo jednostavan način od svega nekoliko sastojaka. Dakle, jednostavno jelo s minimalnim brojem sastojaka, ukusno, hra-

njivo, staro i autohtono. Nakon prikupljenih recepata u Đurđevcu i okolnim mjestima slijedilo je pribavljanje podataka o pogači iz raznih izvora: etnografskih zapisa, kataloga, kulinarskih knjiga i ostalih tiskanih izvora. Najveći dio nabrojenog materijala prikupile su članice udruge, a manji dio autor ovoga rada. Zatim se krenulo u završnu izradu potrebne prijavne dokumentacije za Ministarstvo kulture (prijavni obrasci, tekstualni dio, film). Nakon dobro obavljenog posla, 17. travnja 2017. godine, *pogača z oreji* upisana je u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske kao nematerijalno kulturno dobro sa statusom preventivno zaštićenog kulturnog dobra (tri godine). Sada je na udruzi i njezinim članicama da trajno rade na prezentaciji i uvrštavanju pogače u jelovnike domaćih restorana da se tako spasi od zaborava. U tom se smjeru i krenulo, ali će se morati uložiti puno više truda da pogača zaživi u svojoj originalnosti u načinu pripreme i pečenja, to jest autentičnoj kakvoći, čega joj zasad nedostaje, a što bi u konačnici pogaču moglo pretvoriti u kolač, a to nositelji smatraju nedopustivim. Isto tako treba potpuno napustiti nazivanje pogače kolačem, jer su to s etnološko-gastronomskog stajališta dva posve različita jela. Pogačom se smatra jelo od beskvasna tijesta s mogućim minimalnim dodatcima, koja se jela od pradavnih vremena od Orijenta pa do ovog dijela Europe, i uvijek se kroz povijest povezivala s kruhom, a ne s kolačem.

2. Čimbenici koji su utjecali na kulturu prehrane u Podravini

Kultura prehrane ovisi o nizu čimbenika, a ponajviše o prirodnim i društvenim uvjetima; osobitostima geografskog položaja, povijesnome razdoblju, pripadnosti određenom kulturnom krugu i društvenom sloju, kvaliteti tla, tehnologiji proizvodnje i preradi namirnica, i nizu drugih. U ovom slučaju usredotočeni smo na veći dio srednje Podravine, u kojoj Đurđevec zauzima središnje mjesto. Taj se prostor povijesno poklapa s teritorijem krajiške Đurđevečke pukovnije, koja je pripadala Varaždinskom generalatu. Dakle, izvorište tradicijskoga kulinarstva ovoga područja svakako je u Vojnoj krajini koja je na ovom prostoru trajala od sredine 16. pa do sredine 19. stoljeća. Đurđevečka pukovnija obuhvaćala je nizinski prostor od Pitomače do Peteranca (izuzev Koprivnice), te bilogorsko područje od Grubišnog Polja, Gornje Kovačice, Severina, Rače, Velikog Trojstva, pa do Kapele i Sokolovca. Vojna krajina uvelike se razlikovala od Civilne Hrvatske, od koje je bila odvojena teritorijalno i upravno, a za dotično stanovništvo skoro tri stoljeća i fizički. Krajiška vojska nije bila namijenjena samo za očuvanje sigurnosti austrijskih zemalja, već je u rukama držala i državnu upravu.[1] Navedeno područje spada u panonski prostor koji obilježava ratarstvo i stočarstvo, i u kojem su temelj ljudske prehrane jela od žitarica, mlijeka i povrća. S obzirom na političku i upravnu podređenost i podravska je kuhinja dobrim dijelom okrenuta prema jelima pod jakim utjecajem austrijske i mađarske kuhinje. Njezini stanovnici bili su vojnici i seljaci koji su živjeli u militariziranom društvu u kojem je vladao vojni kodeks i bezuvjetna poslušnost. Njihov je zadatak bio čuvati granicu od Osmanlija, a zauzvrat su dobili pravo obrađivati carske zemlje. Nakon prestanka osmanske opasnosti postali su profesionalni vojnici Habsburške Monarhije uvijek spremni za ratne pohode. Vojna je krajina ujedno bila i agrarno društvo, u kojem je stočarstvo tijekom njezina trajanja većim dijelom bilo osnovna grana poljoprivrede, a tek potom ratarstvo, pa nije ni čudo što su posebnost prehrane ovog dijela Podravine unutar središnje Hrvatske upravo proizvodi od kravljeg mlijeka, razne kaše i jela od tijesta. Život u selima temeljio se na obiteljskim zadrugama u kojima je također vladao red i poslušnost. Na čelu zadruge stajao je gospodar, *gazda* (obično najstariji ili najsposobniji član) koji je upravljao zadružnom imovinom i svim poslovima, a njegova je supruga kao *gazdarica* vodila ženske poslove u kući i kuhinji. Pojam *gazdarica* podrazumijevao je glavnu kuharicu u kući. Njoj su u kući pomagale kćeri i snahe te tako učile i

1 CIK, Nikola: *Ekohistorija Đurđevca i Virja u drugoj polovini 18. stoljeća*. Đurđevec: Izdavačka kuća Meridijani Samobor, 2016., 134–142.; CVEKAN, Paškal: Đurđevac – kakav nije poznat. Đurđevac: Skupština Općine Đurđevac, 1991., 46.

usavršavale svoje kulinarsko umijeće. Obično ju je nasljeđivala koja od kćeri ili snaha, ovisno o tome čiji je muž izabran za novog gazdu, premda je to mogla biti bilo koja druga žena u kući ako joj je povjerena ta uloga. Na taj su način kuhinju svake krajiške kuće uvijek vodile najsposobnije i najbolje kuharice.[2]

3. *Pogača z oreji* kao tradicijsko podravsko jelo

U takvim je uvjetima ovaj dio Podravine tijekom vremena razvio vlastiti lokalno-regionalni identitet s raznovrsnom kulturnom tradicijom na veoma malom geografskom prostoru. Za ovu priliku naše zanimanje usredotočeno je na tradicijska jela od tijesta, odnosno na *pogačo z oreji* (pogača s orasima) koja je vezana upravo za srednju Podravinu. Zapravo, sam je naziv svrstava u pogače, premda je neki smatraju i kolačem, za što nema nikakvog temelja. Radi usporedbe valja nabrojiti podravske tradicijske kolače: *zlevanka* (*kukuruzna*, *pajtlana*/od bijelog brašna/), *opresni kolači* (*mazanica*, štrukli, *jabočnača, z makom, kašnaki*…), *ribice (pogačice, kupičnaki), digani kolači (orevnača, makovnača, z cvebami, z rožički*/rogač/*, z pekmezom, sirom*) i *salejnaki* (kolači od svinjskog sala), na osnovu kojih je više nego jasno da pogača tu ne spada. Ona spada u pekarske proizvode, zajedno s kruhom i ostalim domaćim pecivima načinjenima od brašna raznih žitarica, kvasne i beskvasne, s tek mogućim jednim dodatkom (papar, čvarci, stučene bundevine koštice…). Za razliku od kruha pogače su tanje, okruglog su ili četvrtastog oblika, miješene vodom, mlijekom ili vrhnjem. Pogačom se još smatraju ostatci krušnog tijesta i *zreski od* štruklov ili mazanice, na tanko razvučeni i pečeni na *pleju* (peći).

O već pomalo zaboravljenoj pogači imamo određena saznanja od pokojne Rozalije Miholek rođene Majstorović (1915. – 1991.) iz Đurđevca, koja je kuhanje naučila od svoje majke Roze Majstorović rođene Jendrašic (Đurđevec, 1889. – 1970.), a ona pak od svoje mame Kate Jendrašic rođene Fučkar (Đurđevec, 1857. – 1940.). Dakle, potonja je svoje kulinarsko znanje stjecala još u krajiško doba, a poslije ga prenosila na kćeri, i tako dalje. Još za života Rozalije Majstorović igrom slučaja autor ovoga rada obavio je neobvezujući razgovor o pogači (1980-ih). Ispitivaču je govorila kako se pogača priprema i kako mora izgledati. Glavno obilježje pogače je preklapanje valjanog tijesta s nadjevom kako bi nakon pečenja tijesto bilo žilavo, a kora hrskava:

Zamesi testo i nek stoji pol vure, ne pretrdo ni premeko. Posle toga razvleči testo na otprilike do 1 cm debelo. Stočene oreje pomešane s cukorom posipati po razvlečenom testu (ne celo smeso odjempot). Preklopiti levo i desno strano. Rasukati, posipati z oreji, preklopiti gorno i dolno strano. Ponavlati tak četiri ili više pot. Prije preklapanja malko poškropiti z rastoplenom maščom. Na kraju rasukati na veličino tiganje, deti v namaščeno tiganjo i ostaviti da se počine. Pogačo po želje malko premazati odozgora z rastoplenom maščom i obavezno popikati z vilicom da se ne napune. Peče se dok se z gorne strane ne dobi lepa korica. Posle obavezno prekriti s kujnskom krpom i ostaviti da se ozdeni.

Tragajući za receptom *pogače z oreji* u literaturi, pisanim izvorima i od kazivačica, došlo se do zaključka da je ona prisutna samo na spomenutome području, dok su navedeni kolači, primjerice, široko zastupljeni u većini krajeva kontinentalne Hrvatske, od Slavonije do Zagorja i Međimurja, a ponajviše na kajkavskome govornom području. Razlikuju se tek po nazivima, ovisno o području i govoru. Govorimo li o izvornosti tradicijskih jela, razlikujemo tradicijska i autohtona. Autohtona su ona koja su ponikla u usko određenoj kulturi i geografskom prostoru, dok ostala smatramo isključivo tradicijskima. Stoga *pogača z oreji* svakako spada u tradicijska jela, premda ima dobrih naznaka postati i autohtonim, ali su o tome potrebna daljnja istraživanja.

2 CIK, Nikola: *Ekohistorija Đurđevca*…, 139–140.; KRANJČEV, Ivo: *Ekonomski razvitak Đurđevca i đurđevečkih konaka*. doktorska disertacija, Zagreb: 1926., 51–56.

3.1. Potrebne namirnice za spremanje *pogače z oreji*

Ako uzmemo u obzir sve niže navedene recepte, zamjećuje se da je za spremanje *pogače z oreji* potrebno nekoliko namirnica: pšenična *mejla* (brašno), *oreji* (orasi), mast, *cukor* (šećer), sol i voda. Ostale namirnice navedene u prikupljenim receptima, kao što su soda bikarbona, prašak za pecivo, kvas, mlijeko, kiselo mlijeko, vrhnje, jaja i *koščičino ojle* (bundevino ulje), očito su tek dodatni sastojci pojedinih gazdarica kojima su pogaču tijekom vremena nastojale učiniti mekanijom, rahlijom i okusom primjerenijom današnjem vremenu i starijim ljudima bez zubi, budući da je bila žilava. Točnije rečeno, spomenuti su sastojci posve suvišni jer pogaču pretvaraju u kolač i time joj oduzimaju izvornost. Treba napomenuti da stare gazdarice prilikom pripreme jela nisu za sastojke upotrebljavale današnje mjere, već mjere odoka i prema osjećaju, odnosno, svaka je imala svoju određenu mjeru. Osim *pregršče* (pregršt), njihove su mjere bile šaka, ščepec (prstohvat), žlica, *kupica* (starinska čaša od 1 dcl), i razne druge.

Pšenica se odavna uzgaja u Podravini. Prema jednom podatku sijala se u okolici Đurđevca još 1700. godine, a vjerojatno i prije.[3] Kranjčev u svojoj doktorskoj disertaciji iznosi da se »od pšeničnog brašna samljevenog na krupnije, *na floj*, pekla najobičnije samo pogača«.[4] Mljevenje se obavljalo na dravskim vodenicama i mlinovima na potocima koji su se slijevali s Bilogore.[5] Bio je to takozvani *pajtlin* ili bijela meljava (meljava svih žitarica osim kukuruza). Pojavom industrijskih mlinova krajem 19. stoljeća pšenica se mljela na sitnije, pa se dobila *fina mejla*. Za razliku od današnje klasifikacije, tada su postojala tri tipa pšeničnog brašna: *prva mejla* ili *nuler* (I. klasa; po današnjim mjerilima odgovara otprilike oštrom brašnu), *druga* ili *cvajer* (II. klasa; po današnjim mjerilima odgovara kombinaciji bijeloga i polubijelog brašna) i *trejta, krušna* ili *drajer* (III. klasa, crna). Za pripremu tijesta upotrebljavalo se bijelo brašno, dakle, *nuler* ili mješavina *nulera* i *cvajera*. Stare su *gazdarice* količinu tijesta mjerile na *mlince*. U starinsku glinenu ili željeznu tepsiju stalo je tijesta za dva *mlinca*. Za jedan *mlinec* potrebna je otprilike *pregršča* brašna, oko 1/4 kg. Brašno su prosijale, tijesto mijesile *f krušne struganke*, a *sukačom sukale* (drvenim valjkom valjale) na *stolnaku* prostrtom na kuhinjskom stolu.[6]

Orasi su također odavna uspijevali u Podravini. Služili su za pripremanje kolača, pravljenje likera, kao blagdanska poslastica, pa i za ukrašavanje božićnoga drvca. Nijedna obiteljska zadruga nije bila bez vinograda, a uz svaku klijet obavezno je raslo pokoje stablo oraha. Stabla oraha uzgajana su i u naseljima uz kuće i u dvorištima.[7] Neobično je, ali su odredbe Vatrogasnog reda (*Feuer Ordnung*) od 26. lipnja 1788. godine nalagale da se uz kuće mora saditi visoko drveće, osobito stabla oraha, čije su prostrane krošnje koliko toliko sprječavale širenje požara.[8] Orasi su se nakon sušenja u ljusci očistili i takvi koristili za pripremu kolača. Prije upotrebe morali su se *s tokačom* (deblji komad obrađena drva, na kraju zadebljan) istući u *možđaru* (mužar; drvena okovana posuda) sve dok ne bi postali *masni*, odnosno gusta čvrsto povezana masa. Na isti način tukao se i mak. Drvenog *tokača* mogao je zamijeniti i starinski željezni *pajser* (građevinska poluga), koji se pokazao čak i boljim od *tokača*, upravo zbog svoje težine. Potrebno je naglasiti da su se tučeni orasi upotrebljavali i za *orevnačo*, stoga *fil* (nadjev) nijedne danas pečene pogače i *orevnače* neće imati izvorni okus i izgled ako se u nju stave mljeveni orasi.

Šećer i sol stavljali su se u malim količinama, tako da pogača nije bila ni slana ni slatka. Ne može se reći da u krajiško vrijeme

3 HORVAT, Rudolf: *Povijest Gjurgjevca*. Zagreb: Hrvatski tiskarski zavod,1940., 23.

4 KRANJČEV, Ivan: *Ekonomski razvitak Đurđevca...*, 49.

5 MIHOLEK, Vladimir: *Dravske vodenice i mlinovi potočari đurđevečke Podravine od polovice 18. do polovice 20. stoljeća*. // Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja XII, 24, 2013., 121–122.

6 DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Mali virovski etnografski pojmovnik*. // Virje na razmeđu stoljeća (ur. Redakcijski odbor), zbornik V, Virje: Zavičajni muzej Virje, 1993., 56.

7 KRANJČEV, Ivan: *Ekonomski razvitak Đurđevca...*, 17.

8 MATASOVIĆ, Josip: *Jozefinska skrb proti požara*. // Narodna starina, XI, 27, (prosinac 1932.), 33–36.

šećer i sol nisu bili dostupni, ali ih seljački puk količinski nije upotrebljavao kao danas. Šećer, na primjer, nije im ni trebao jer ga je zamjenjivao med, te je bio privilegija imućnijih i bogatijih. Bio je dostupan u kockama, pa se prema potrebi tek malo naribao u jelo. Po svemu sudeći, seljacima je bio skup. Ako uzmemo u obzir da je 1920. godine kilogram šećera u seoskom dućanu koštao 15 dinara, a za tu se svotu moglo kupiti kilogram badema, kantu za vodu, kliješta ili lopatu, onda je šećer bio skup, a u krajiško doba zasigurno i skuplji.[9] Slično je bilo i sa solju. A da je i sol bila na cijeni, dovoljno je reći da se čuvala u drvenim kutijicama obješenima uz peć na zidu, na suhom, kao kakva dragocjenost.

3.2. Gdje se pekla *pogača z oreji*?

Pogača se, kao kruh, meso i kolači pekla u krušnoj peći. Krušna je peć bila bačvasta oblika sa svodom, izrađena od ilovače i pruća, omazana zemljom, a novija i od opeke. Na svodu se nalazio otvor za dim, a s prednje strane vratašca. Obično je bila podignuta od zemlje i počivala na čvršćoj drvenoj konstrukciji. Mogla je biti sagrađena kao samostojeći objekt u dvorištu, s malom nadstrešnicom, ili u kući kao dio kuhinjske ili sobne peći. Prvo se na sredini peći naložila vatra jasenovim ili hrastovim drvom, a kad bi se dovoljno *razgorela* (zagrijala), onda se žar *z ogreblicom* (alatka za razgrtanje žara) maknuo u stranu. Znak da je peć od opeke dobro zagrijana bilo je frcanje iskre prilikom struganja po opeki. Za pečenje pogače služila je *zemlena tigajna* (glinena tepsija) ili *gusena* (od lijevana željeza). Zatim se tepsija s pogačom stavila u peć i gurnula na sredinu s *krušnom lopatom* (drvena ravna lopata pomoću koje se stavljaju i vade štruce kruha). Već početkom 20. stoljeća, većina je takvih peći nestala, a zamijenile su ih zidane kuhinjske peći s jednim ili dva *rola* (pećnicom). Pečena se pogača nakon vađenja iz peći zamotala u kuhinjsku platnenu krpu da se ne isuši.[10]

3.3. Prigode u kojima se pekla *pogača z oreji*

Pogača se nije jela svaki dan, već u posebnim prigodama. Primjerice, u Đurđevcu je bio običaj da se pekla za sijače prilikom sjetve pšenice krajem listopada i početkom studenoga.[11] Iz izvora i od kazivača saznajemo da: Miroslav Dolenec Dravski pogaču naziva *goričnom*, dakle, gazdarice iz Virja i okolice pekle su pogaču za *goričare*, odnosno težake koji su radili u vinogradu[12], Nada Matijaško pogaču koprivničkog kraja ubraja među uskrsne kolače[13], a prema Lovrenčeviću, u bilogorskim se selima pekla za berače grožđa[14]. Prema kazivačicama nabrojenima u ovom radu, *pogača z oreji* bila je *bogečko* (sirotinjsko) jelo pečeno ponajviše prilikom većih jesenskih i zimskih radova u polju i u kući (berba grožđa, berba i komušanje kukuruza, *čejajne* perja, predenje...), i pasalo je uz vino i mošt. U Podravskim Sesvetama pekla se u Korizmi, u Kloštru Podravskome i okolici u dane posta i za *težake* kod sušenja sijena, a u Novigradu Podravskome u dane zapovijedanoga posta za *Sesvete*, na Badnjak i na Veliki petak.

Osim navedenoga, pogača je odigrala i veoma važnu ulogu u jednome podravskom tradicijskom običaju. Običaj *iti s pogačom* vezan je uz rođenje djeteta. Kuma djeteta morala je tri puta pohoditi i darivati svoje kumče; prvi put odmah nakon rođenja, drugi put za tjedan dana, a treći put na sam dan krštenja. Dijete je darovano prema mogućnosti kumova, a glavni

9 MIHOLEK, Vladimir: *Trgovina obitelji Brenner u Đurđevcu*. // Podravski zbornik 2006. (ur. Dražen Ernečić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2006., 167–170.

10 DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Mali virovski*..., 49–50.

11 Kazivačica Rozalija Miholek rođena Majstorović (1915. – 1991.).

12 DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Podravski etnografski pojmovnik jela*. // Podravski zbornik 1983/94 (ur. Dražen Ernečić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 1994., 221.

13 MATIJAŠKO, Nada: *Vuzem od korizme do Matkanenedele*. Koprivnica: FC Marketing, 1996.

14 Arhiva Instituta za etnologiju i folkloristiku Zagreb (dalje: AIEF). LOVRENČEVIĆ, Zvonko: *Bilogorci kod jela*. rukopis, sign. 1207/1986., 29.

darovi bili su odjeća, rakija, vino, bolji komad mesa, kolači i – pogača, po kojoj je običaj dobio ime. Običaj se neznatno razlikuje od sela do sela, a zajednička mu je pogača, to jest pogače svih vrsta koje su se nekad pekle. Ovim se imenom običaj ne zove jedino u Đurđevčana, koji ga nazivaju *iti s ponodom*. No, naziv *iti s pogačom* danas se sve češće čuje i u Đurđevcu, a donesle su ga pridošle snahe iz drugih podravskih naselja. Obred se još održava širom Podravine, ali je pogača kao takva odavno nestala s popisa darova.[15]

Prema tome, možemo zaključiti da se kao takva pripremala u posebnim prigodama i nije nikakvo čudo što se danas rijetko gdje peče. Možemo je vidjeti i kušati samo na prigodnim izložbama tradicijskih kolača, kao za vrijeme održavanja Picokijade, manifestacije o Legendi o Picokima u Đurđevcu, primjerice. No, i tada će rijetko koja pogača biti nalik onima kakve su pekle naše bake. Kao što je prije navedeno, takve pogače odlikovale su se žilavošću tijesta i hrskavom pečenom koricom s obje strane. Današnjima to nedostaje i više nalikuju prhkome i mekanijem tijestu. Za autentičan izgled i okus nije bio potreban samo recept, premda je jednostavan, već iskustvo, umijeće, starinsko brašno, peć na drva (krušna peć), a pojedinim *gazdaricama* čak i određena vrsta drva za loženje.

3.4. Iz kojeg vremenskog razdoblja potječe *pogača z oreji*?

Da bismo otprilike utvrdili iz kojeg vremenskog razdoblja potječe *pogača z oreji*, moramo se poslužiti izjavama kazivačica. Prema prije utvrđenom pravilu, kulinarsko znanje prenosilo se s koljena na koljeno. Svaka djevojka ili snaha preuzimala je znanje i vještinu od majke ili bake. Na taj smo način došli do saznanja da je većina izvornih kazivačica rođena u drugoj polovici 19. stoljeća, a najstarija je rođena 1844. godine, dakle za vrijeme Vojne krajine. Budući da većina baka naših kazivačica danas nije na životu, ne možemo vjerodostojnim podatkom potvrditi veću starost pogače, ali realno gledajući sigurno je možemo smjestiti na početak 19., ako ne i na kraj 18. stoljeća. Što se budućnosti tiče, srećom, sve su kazivačice svoje znanje o spremanju *pogače z oreji* prenijele na svoje kćeri, pa i unuke.

4. *Pogača z oreji* u izvorima

4.1. *Pogača z oreji* u pisanim izvorima

U istraživanju je upotrebljavana objavljena literatura o tradicijskim jelima, katalozi izložbi i rukopisi nekoliko zapisivača narodnih običaja. Pogača se u literaturi spominje 11 puta, od pukog spominjanja do cjelovitog načina pripreme, dok je recept objavljen samo tri puta. Sva tri se razlikuju; jedan se odnosi na pripremu tijesta *rolajnem* (umatanjem) i valjanjem (Virje), drugi na pripremu tijesta preklapanjem i valjanjem, ali uz dodatak nekoliko industrijskih sastojaka, i treći na jednostruko preklapanje i stavljanje nadjeva na jednu polovicu tijesta (Bilogora). Nadalje, pregledani su rukopisi narodnih običaja ovoga kraja u arhivi Odsjeka za etnologiju HAZU-a i Instituta za etnologiju i folkloristiku u Zagrebu. U potonjem se nalazi rukopis s receptom koji se odnosi na bilogorsko područje. Doduše, rukopis đurđevečkog etnomuzikologa Franje Židovca u HAZU-u sadrži mnoga tradicijska jela i kolače u Đurđevcu, ali pogaču nije zabilježio.[16] Srećom, *pogača z oreji* našla se 2011. godine na popisu jela hrvatske gastronomske baštine Ministarstva turizma kao jelo autohtone kuhinje na meniju naših restorana. Međutim, nije nam poznato nalazi li se u čijoj ponudi.[17] Pogača se spominje u sljedećim izvorima:

Da nam barem dojde onak nekakva lepa mlada sneja, onak s crlenom šamijom, kaj bi nam, ako nikaj drugo, pogačo z oreji omesila. O! To bi bila pogača! Ni si licitari, ni si peki ne bi bolšo spekli!

15 MIHOLEK, Vladimir: *Imena i nadimci u Đurđevcu od sredine XVI. do početka XX. stoljeća*. // Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja vol. XIII, 26, 2014., 153.

16 Arhiv Odsjeka za etnologiju HAZU Zagreb. ŽIDOVEC, Franjo: *Građa o narodnom životu u Gjurgjevcu*. 1953., sign. NZ 84.

17 Ministarstvo turizma Republike Hrvatske. Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda – hrvatska autohtona kuhinja. Popis jela gastronomske baštine. //Narodne novine, 60, 1332 (1. VI. 2011.)



Sl. 1. *Pogača z oreji*

Tekst Mare Matočec nastao je 1930-ih prema sjećanju na proživljenih 40 godina u Đurđevcu, te ga je uvrstila u svoj igrokaz.[18]

»Pogača od belog brašna«; načini se tijesto od bijelog brašna sa germom ili bez nje pa se na mašću omazanu tepsiju stavi najprije jedan tanji red tijesta a na njeg sloj tučenih oraha. Tada se dalje slaže red tijesta i oraha dok ima smjese. Obično se ta pogača pripravlja na četiri reda. Nekad se obavezno pripravljala u jesen za berače grožđa pa se tada nazivala »žeđna pogača«. Recept bilogorske pogače zabilježen je terenskim istraživanjem. Priprema se od istih sastojaka, ali je postupak s obradom tijesta posve drugačiji.[19]

U starini pekle su se jednostavne pogače od brašna, soli, malo vrhnja ili masti u koje bi se umijesila šaka oraha…[20]

Među jelima koja su se jela krajem 19. stoljeća Đuka Tomerlin Picok je naveo *…z oreji i brez pogače…*[21]

Miroslav Dolenec Dravski među nabrojenim domaćim jelima spominje i *…gorična pogača z orehi…*[22]

Pogača z orehima; Potrebne namirnice: 1.500 g pšeničnog brašna, 1 litra mlijeka, 10 g soli, 500 g oraha, 100 g šećera. Priprema: od brašna, mlijeka i soli zamijesi se glatko tijesto. Razvalja se u veliki mlinac 3-4 mm, polovica se posipa zašećerenim orasima, stučenim u možđaru, i preklopi drugom polovicom tijesta. Tada se ponovo razvalja i preklopi. To se ponavlja više puta, sve dok se ne dobije veličina koja odgovara veličini posude u kojoj će se pogača peći. Umjesto oraha može se upotrijebiti mak ili stučene suhe bundevine koštice (žufa). Nekada su se ovakve pogače pekle izravno na taracu krušne peći. Pečene se poškrope vrućom vodom. Autorica Nada Matijaško je pogaču kao tra-

18 MATOČEC, Mara: *Starački razgovor* (igrokaz). *Sabrana djela Mare Matočec*. (ur. Vlatko Smiljanić), Zagreb: Despot Infinitus, 2017., 198.

19 AIEF. LOVRENČEVIĆ, Zvonko: *Bilogorci kod jela*. rukopis, sign. 1207/1986., 29.

20 BARLEK, Josip; BARLEK, Mirjana: *Podravski motivi – Etnografija – Naiva* (katalog izložbe). // Zagreb: Etnografski muzej, 1988., 8; RANDIĆ BARLEK, Mirjana; BARLEK, Josip: *Podravina*. // Đurđevečki zbornik 1996. V povodu 70. obletnice življenja Đuke Tomelina Picoka (ur. Velimir Piškorec), Đurđevec, 1996., 125.

21 TOMERLIN PICOK, Đuka: Živlejne v (naj)starešem *Gjurgjevcu*. Đurđevac: Naklada Đuroka Picoka i Društvo poljoprivrednih inženjera i tehničara Đurđevac, 1989., 47.

22 DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Podravski etnografski pojmovnik jela*… 221.

dicijski kolač uvrstila u jela vezana za Uskrs u Podravini.[23]

Pogača s orasima – žedna pogača. *Tijesto: 50 dag glatkog brašna, 4 dl mlijeka, sol; Nadjev: 25 dag oraha, 5 dag šećera. Priprema: brašno i malo soli zamijesite s mlijekom u glatko tijesto. Razvaljajte tanko u veliki mlinac (na debljinu 3 – 4 cm), polovicu posipajte zaslađenim orasima (samljevenim ili tučenim) i poklopite drugom polovicom. Tada malo razvaljajte i isti postupak ponovite 3 – 4 puta dok ne dobijete oblik tepsije u kojoj tijesto stavite peći. Pogača se pripremala uvečer za berače grožđa pa se zbog toga naziva »žedna pogača«. Jede se topla ili hladna. Lomi se prstima, a poslužuje uz šljivovicu.* Ovaj recept sličan je receptu pod red. br. 1., a u uvodu knjige (Što i kako su jeli naši stari graničari?) navodi se da jela potječu iz vremena Vojne krajine.[24]

...pogača – kolač od žilavoga tijesta s orasima.[25]

Podravina je poznata po raznovrsnim pogačama. Može biti: žilava (trepana, trepa) zamiješena samo s vodom, posna (s mlijekom), prhka (s putrom), obična (s masti). Nadalje, može biti gola ili filana (posipana stučenim orasima, makom ili suhim tikvinim košticama, preklapana više puta)...[26]

Pogača z oreji; zabilježila Jasna Grivić (recept bake Marice). Pripravi: 1 kg melje (glatko), 10 dag margarina, solji po potrebi (otprilike 1 žlica), 2 žlice kiseloga vrnja, 3 dl mlake vode. Nadev: 400 dag mletih orejov, cukora po želji i potrebi. Delati ovak: zamesi testo od sega navedenoga i nek stoji okoli 20 minotov. Posle tog vremena razvleči testo na otprilike pol centimetra. Pomešane oreje z cukorom posipati po razvlečenom testu (ne celo smeso odjempot). Zarolati testo vu rolado. Rolado ponovo razvleči i pak posipati z oreji, zarolati pa pak razvleči testo kak je veliki tiganj v kojem se bode pogača pekla. Premazati tiganja maščom. Pogačo premazati odozgora joljem i popikati z vilicom da se ne napuhne. Peči pri dobri vatri. Za razliku od prethodnih pogača, tijesto se ne preklapa već umata.[27]

...Može biti i s nadjevom (filom) ili bez. Filana pogača više puta se preklapa i posipala tučenim orasima... U izvoru je i recept koji je priredila Nada Matijaško (jednak onome pod red. br. 5), ali je opisan suvremeni način pripreme s dodatkom maslaca i praška za pecivo.[28]

Autorica Terezija Salajpal prisjeća se da je ovo jelo pripremano i u Goli:

...tijekom tjedna pekla se pogača s tučenim orasima...[29]

Očekivalo se da će se recepti pronaći u kuharicama kazivačica, ili kuharicama njihovih baka, ali tome nije tako. Sam je recept sveden zapravo na usmenu predaju. Prije nego bude riječi o receptima podravskih kazivačica samo se po sebi postavlja pitanje: Zašto recept nije pronađen u rukopisnim kuharicama? Tomu je više razloga. Recept nije zapisan jer stare podravske gazdarice uopće nisu posjedovale kuharice jer im one nisu ni bile potrebne. Sva jela koja su pripremale također su bila jednostavna, a i broj upotrebljavanih namirnica za pripremu jela također je bio mali. Osim toga, seljačke djevojčice napuštale su igru od 10. godine, jer su do udaje sa svojih 16 – 17 godina morale biti spremne za samostalno vođenje kuhinje. Dakle, kuharsko umijeće prenosilo se s koljena na koljeno od rane mladosti. Povrh toga, da su i htjele zapisati koji recept, to nisu nikako mogle jer su žene u Vojnoj krajini bile uglavnom nepismene. Do 1833. godine školu su polazile samo kćeri vojnih časnika i činovnika, a nadalje i ostale. No, zbog pomanjkanja školskog prostora u Đurđevcu, na primjer, sve do 1880. godine polovica mladeži bila je zapravo kod kuće. Drugi je razlog jednostavna

23 MATIJAŠKO, Nada: *Vuzem od korizme...*

24 *Bakina kuharica. Tradicijska jela Bjelovarsko-bilogorske županije* (ur. Zlatko Kufner). Zagreb: Hrvatska gospodarska komora, Županijska komora, Turistička zajednica Bjelovarsko-bilogorske županije, 2011., 231.

25 MARESIĆ, Jela; MIHOLEK, Vladimir: *Opis i rječnik đurđevečkoga govora*. Đurđevac: Gradska knjižnica Đurđevac, 2011., 496.

26 MESARIĆ, Marija; MATIJAŠKO Nada: *Kultura prehrane u Podravini. U potrazi za autentičnim podravskim jelima*. //Podravski zbornik 39/2013 (ur. Robert Čimin), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2013., 158.

27 *Recepti virovske sokačic* (ur. Željka Ivorek i Katarina Franjo). Virje: Osnovna škola prof. Franje Viktora Šignjara, 2014., 74–75.

28 *Za podravskim stolom. Tradicijski recepti na suvremen način* (ur. Marija Mesarić), Koprivnica: Podravka, 2014., 62.

29 SALAJPAL, Tereza: Život i običaji u Goli tijekom dvadesetog stoljeća. Koprivnica: Društvo Hrvatskih književnika, Podravsko-prigorski ogranak, 2014., 73.

priprema i mali broj namirnica, što je mogla zapamtiti svaka kuharica.

4.2. *Pogača z oreji* na mrežnim stranicama

Zanimljivo je da je najdetaljniji recept u izvorima objavljen na jednoj mrežnoj stranici 7. studenoga 2010. godine. Nepoznata autor(ica) teksta, koja po svemu sudeći nije iz Podravine, piše da je njezin recept pogače iz đurđevečke Podravine, znači da je prilikom kakvog posjeta đurđevečkom kraju jela pogaču i zapisala recept:[30]

U 0,5 l vode (može mlačne) dodati malo soli i šećera te 3 žlice jogurta (nekada se radilo s kiselim mlijekom). Jogurt se dodaje kako bi pogača i nekoliko dana sačuvala svježinu. Tko želi, da tijesto ne bi bilo previše žilavo, može dodati malo svježeg kvasca ili praška za pecivo. U to dodavati meko brašno (može i miješano), koliko treba da se zamijesi masa pogodna za valjanje. Tako pripremljeno tijesto razvaljamo na debljinu otprilike 1 cm i pospemo ju mljevenim orasima u koje smo dodali šećera po želji (ne previše). Nakon posipavanja, toliko da se ispod ne vidi tijesto, tijesto preklopimo i ponovno razvaljamo na debljinu od 1 cm. Potom ponovno posipamo, preklopimo i razvaljamo. Postupak ponavljamo nekoliko puta (3 – 4). Na zadnje se tijesto samo preklopi i položi u malo namašćenu posudu za pečenje. (Prilikom valjanja voditi računa o obliku u veličini posude.). Prije pečenja se tijesto obavezno izbocka vilicom kako se kolač ne bi napuhnuo i ostavi da odstoji 10 – 15 minuta. Peče se 20-ak minuta na 180 stupnjeva, dok s gornje strane ne dobije lijepu koricu. Po završetku pečenja se obavezno prekriva kuhinjskom krpom i ostavi da se ohladi kako korica ne bi bile pretvrda.

4. 3. *Pogača z oreji* iz usmenog nasljeđa

Terenskim istraživanjem prikupljeno je 13 izjava kazivačica i kazivača, premda se moglo i više, ali se time ne bi ništa značajnije zabilježilo, nego bi samo ponavljali iste recepte. Od prikupljenih recepata osam ih je iz Đurđevca, te po jedan iz Čepelovca / Budrovca, Budančevice, Podravskih Sesveta, Novigrada Podravskog i Molvi. Ako uzmemo u obzir i pisane izvore onda pogačom obuhvaćamo i sjeverni dio Bilogore i neka druga naselja područja nekadašnje krajiške Đurđevečke pukovnije. Ukupno gledajući *pogača z orejiima* je jedinstveno ime, osim što je u bilogorskom kraju nazivaju i žeđna pogača, a u Molvama *kelešica*.

Kada se sažmu svi recepti, dolazimo do zaključka da su osnovni sastojci *pogače z oreji* brašno, orasi, šećer, sol, mast i voda. Ostali sastojci samo su dodaci koje su upotrebljavale pojedine gazdarice, dok su neki karakteristični za pojedino selo. Velika većina kazivačica navodi bijelo brašno, dok se mješavina bijeloga i kukuruznoga upotrebljavala u Podravskim Sesvetama, a mješavina kukuruznoga i raženoga u Molvama. Pogače pečene po sljedećim receptima sve su jednake nakon pečenja, ali se razlikuju po obradi tijesta s nadjevom. Spominju se četiri načina obrade s višestrukim slojevima tijesta (2 – 4):

1. valjanje – stavljanje nadjeva – preklapanje – valjanje
2. valjanje – stavljanje nadjeva – uvijanje – valjanje
3. valjanje – stavljanje nadjeva (gornji i donji sloj tijesta)
4. miješenje tijesta zajedno s nadjevom – valjanje (na veličinu tepsije).

Kao što smo prije napomenuli, glavna obilježja pogače su tučeni orasi, žilavo tijesto i hrskava korica. Nakon obrade izjava kazivačica došlo se do zaključka da su obilježja pogače obrada tijesta višestrukim preklapanjem, te obvezno pikanje tijesta da se spriječi odvajanje površinske kore od ostatka jela. Podatak o utiskivanju oraha u tijesto, koji se spominje u pojedinim receptima, očito je netko drugi naknadno dodao iskazu. Naime, samo utiskivanje sasvim je nepotrebno jer se tijesto preklapa i valja upravo radi povezivanja tijesta s orasima. Oblici izrezanih komada pečene pogače običajno su pravilnoga oblika, i to poveći, dok spomenuti »rombovi« spadaju u današnji način rezanja.

30 SVILAC: *Starinska pogača s orasima* (7. 11. 2010.), Dostupno na: https://www.pijanitvor.com/threads /starinska-pogaca-s-orasima.7763/ (15. 2. 2017.)

***Pogača z oreji* – Đurđevec**

Kazivačica: Ana Žalac rođena Miholek (Đurđevec, 1954.)
Sastojci: 5 *pregršči* / 30 vrhom punih žlica / 70 dag glatkog brašna, žličica soli, žličica sode bikarbone, jušna žlica svinjske masti, 4 dcl / 2 čaše tople vode, 25 dag / 20 žlica stučenih oraha, 15 dag / 7 žlica šećera, žlica masti za premazivanje tepsije.
Postupak: Brašno, sol, sodu i mast mekano zamijesiti toplom vodom, te odmarati 10 min. Potom ga razvaljati u veličinu tepsije, posuti orasima i šećerom. Prvo utisnuti rukama sve u tijesto, a onda tijesto preklopiti i odmoriti. Ponoviti sve to još dva puta i razvaljano peći u tepsiji premazanoj mašću. Tijesto išarati romboidno, ali ne prerezati, te izbosti viljuškom. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva 30 min.
Posluživanje: Najčešće za vrijeme jesenskih i zimskih poljoprivrednih radova; *luščejna kukruza*, čejajna perja, berbe grožđa, predenja.
Izvorne kazivačice: Marica Miholek rođena Imbriša (Đurđevec, 1934.), majka kazivačice; Ana Imbriša rođena Cestar (Đurđevec, 1914.), baka kazivačice.

***Pogača z oreji* – Đurđevec**

Kazivačica: Terezija Sokač rođena Đurišević (Đurđevec, 1932.)
Sastojci: 5 – 10 *pregršči* glatkoga brašna, žlica svinjske masti, malo soli i sode bikarbone, te šećera i oraha (5 do 10 šaka – koliko gazdarica ima).
Postupak: Brašno, sol, soda i mast se izmijese s mlakom vodom. Tijesto mora biti srednje tvrdoće. Nakon miješenja ostavimo ga da se odmori 15 minuta. Potom ga razvaljamo na debljinu 1 – 1,5 cm. Na razvaljano tijesto stavimo sve orahe i šećer, utisnemo ih rukama u tijesto, a tijesto *zarolamo* i malo odmorimo. *Zarolano* tijesto razvaljamo na debljinu od 1,5 – 2 cm veličine zamašćene tepsije. Odmorimo ga malo, a prije pečenja izbode se viljuškom i stavi peći u zagrijanu pećnicu. Vrijeme pečenja se određuje po izgledu.
Posluživanje: Za vrijeme svih poljoprivrednih jesenskih radova, za vrijeme zimskih večeri na čejajnu perja.
Izvorne kazivačice: Elizabeta Đurišević rođena Kapustić, (Đurđevec, 1910.), majka kazivačice; Mara Kapustić rođena Kuhar (Đurđevec, 1884.), baka kazivačice.

***Pogača z oreji* – Đurđevec**

Kazivačica: Marija Leščan rođena Matkov (Đurđevec, 1932.)
Sastojci: 1 kg glatkog brašna, 50 dag tučenih oraha, 15 dag šećera, sol po potrebi, topla voda po potrebi, 1,5 dcl rastopljene svinjske masti.
Postupak: U brašno dodati, sol i šećer i toplom vodom zamijesiti tijesto srednje gustoće. Dobro ga izraditi i na stolnjaku ga tanko razvući u veličini stola. Izmiješati tučene orahe, šećer i malo soli, i posuti po tijestu. To utisnuti u tijesto i poslije poškropiti rastopljenom masti. Potom razvaljano tijesto sa svih strana treba *rolati* i skupljati na sredinu stola do veličine kvadrata. Malo odmoriti, a onda tijesto valjkom rastući do veličine tepsije. Rubom malog tanjurića na površini sirova tijesta »ispišu« se rombovi, a njihovu sredinu izbosti viljuškom, te gore malo premazati rastopljenom masti. Ova se žilava pogača peče oko 40 minuta na 180°.
Posluživanje: Za težake i čejajle.
Izvorne kazivačice: Dora Matkov rođena Ferenčić (Đurđevec, 1908.), majka kazivačice; Bara Ferenčić rođena Pavec (Đurđevec, 1879.), baka kazivačice.

***Pogača z oreji* – Đurđevec**

Kazivačica: Katarina Tomašen rođena Frančina (Đurđevec, 1933.)
Sastojci: 0,5 – 1 kg brašna, žličica soli i sode bikarbone, 2 žlice vrhnja, 5 čaša tople vode, 5 žlica šećera, 5 šaka tučenih oraha, žlica masti za namazati tepsiju.
Postupak: Suhe sastojke zamijesiti s vrhnjem i toplom vodom da tijesto bude srednje tvrdoće i razvaljati ga u veličinu tepsije. Na razvaljano tijesto staviti dio oraha i šećera, utisnuti ih i preklopiti tijesto. Preklopljeno tijesto razvaljati i postupak ponoviti još dva puta. Malo

odmoriti tijesto i razvaljati u veličinu tepsije. Staviti u masnu tepsiju i peći dok ne porumeni, oko pola sata.
Izvorne kazivačice: Marija Frančina rođena Jančijev (Đurđevec, 1904.), majka kazivačice; Ana Jančijev rođena Blaga (Đurđevec, 1878.), baka kazivačice.

Pogača z oreji **– Đurđevec**

Kazivačica: Marija Jakupović rođena Mandić (Đurđevec, 1928.)
Sastojci: 5 *pregršči* / 1 kg glatkog brašna, žličica soli, žličica sode bikarbone, 5 žlica šećera, 5 punih šaka tučenih oraha, 2 žlice masti; jedna u tijesto a druga za podmazivanje tepsije; tople vode po potrebi.
Postupak: Sve sastojke izmiješati da tijesto bude podatno i razvaljati ga valjkom do veličine tepsije. Na razvaljano staviti orahe i šećer, utisnuti ih i preklopiti tijesto s lijeve i desne strane, te ga ponovno razvaljati. Tako tri puta. Zadnji puta razvaljano tijesto staviti u namašćenu tepsiju, izbosti viljuškom i peći na jakoj vatri dok ne porumeni.
Posluživanje: U jesen i zimi za vrijeme poljoprivrednih radova.
Izvorne kazivačice: Doroteja Ivčana rođena Mandić (Đurđevec, 1894.), teta kazivačice; Magdalena Mandić rođena Katulić (Đurđevec, 1860.), tetina majka.

Pogača z oreji **– Đurđevec**

Kazivačica: Anđela Lenhard Antolin (Đurđevec, 1948.)
Sastojci: 5 *pregršči obične melje* (oko pola kg glatkog brašna), ščepec / mala žličica soli, ščepec *curoka*, 5 šak / oko 15 dag *stočeni orejov*, 3 šake / oko 10 dag *cukora*, žlica svinjske masti, topla voda po potrebi (oko 4 dcl).
Postupak: *V zdelo se dene melje, sol, malo cukora i zamešava se z vodom. Meša se i mesi dok se testo ne odmekne od zdele. Dene se na pomeljeni stolnak, potiska z rokami i razvalja sukačom na veličino tiganje. Onda se po celom testu dene prvo šaka potočen iorejov v možđaru. Na oreje se onda posiple šaka cukora i se se z rokami potiska v sirovo testo. Tak potiskano se namota kako brisač, potiska sukačom i pak rasuče. Tak dva pot. Na kraju se sukačom razvleče na veličino tiganje. Dene se f tiganjo namazano svinskom maščom, odzgor popika z vilicom ili zareže z nožom na kockice ili rombeke. Peče se vu vročem rolu dok ne porumene.*
Posluživanje: *Pogača z oreji se pri Lenhardovem navek pekla v jesen ili v zime, dok so se nabrali i posušili oreji. Majkica Cila je to pekla dok se luščil kukruz i dok se čejalo perje, ili pak v zime dok so došle k nam susede prest na kolovrat, zaprav dok smo imali više pomagačov za stolom. Posle je mama takvo pogačo pekla dok so se brale gorice.*
Izvorne kazivačice: Marica Lenhard rođena Kucel (Đurđevec, 1927.), majka kazivačice; Cila Lenhard rođena Boroš (Đurđevec, 1898.), baka kazivačice.

Pogača z oreji **– Đurđevec**

Kazivačica: Ana Patačko rođena Matočec (Đurđevec, 1924.)
Sastojci: 4 *pregršče* glatkog brašna, 2 *pregršče* tučenih oraha, malo soli, malo šećera, mlijeko za zamijesiti (prema potrebi).
Postupak: Zamijesiti brašno, sol i šećer s mlakim mlijekom da tijesto bude podatno i razvaljati ga u veličinu tepsije. U međuvremenu *v možđaru* istući orahe i jednu šaku oraha i malo šećera posipati po tijestu i sve utisnuti rukama u tijesto. Tijesto *narolati* i potiskati ga valjkom i ponovo razvaljati u veličinu tepsije, te postupak posipanja s orasima i malo šećera ponoviti još dva puta. Razvaljano tijesto staviti u namašćenu tepsiju. Peći u zagrijanoj pećnici 40-ak minuta na 180° dok ne porumeni. Posluživanje: Kao običan i *prosti* kolač najčešće se nudio za vrijeme većih poljoprivrednih, jesenskih ili zimskih radova.
Izvorne kazivačice: Terezija Matočec rođena Topljak (Đurđevec, 1895.), majka kazivačice; Bara Topljak rođena Tomerlin (Đurđevec, 1857.), baka kazivačice.

Pogača z oreji **– Đurđevec**

Kazivačica: Smiljka Janaček Kučinić (Đurđevec, 1940.)
Sastojci: 5 *pregršči melje*, malo soli, malo sode bikarbone, 3 šake orejov, 2 šake cukora, žlica svinjske masti, malo tople vode.

Postupak: *Melja, soda i sol se zamese tak da se more razvleči na veličino tigajne. Na tak razvlečeno testo dene se prvi del orejov i cukora, potiska se se f testo i narola. Onda se rasuče pak vu veličino tigajne i na to se dene drugi del orejov. To se ponovi i trejti pot. Onda se rasuče i dene f tigajno namazano stajnenom mastijom. Prede pečejna testo se spika z vilicom i peče v rolu dok ne porumene.*
Posluživanje: Teta Marta danas ima 96 godina i sve dobro pamti. Uvijek je govorila da je *pogača z oreji bogečki kolač, neje za svetke neg za delatne dene*. Ona ju je pekla za težake kad se *nekaj delalo na mekote ili v goricaj*. Nosila se zamotana u stolnjak od domaćega platna, pa je dugo bila *friška*, nije se osušila. Teta Marta je uvijek posebno naglasila da se *oreji* za pogaču trebaju istući u mužaru, a ne *mleti* v mlincu jer bi onda bili suhi. Uz pogaču je uvijek dobro pasalo vino ili mošt. Prvih godina Picokijade, kad se počela održavati i izložba kolača, moja rođakinja pokojna Anđelka Drakšićeva, udana Martinčić i njezina kći Katarina Martinčić uvijek su donosile *pogačo z oreji* na izložbu i to je bio kolač koji sam obavezno ponijela u Zagreb. Kad se spomene pogača sjetim se pokojnog prijatelja Miroslava Dolenca Dravskog i naših druženja u Zagrebu. *Navek je pital: Jel mi boš spekla ribice ili zlevanko, a sakak mi z Đurđevca donesi pogačo z oreji!*
Izvorne kazivačice: Ana Car rođena Fucak (Đurđevec, 1892.), baka kazivačice; Marta Fuček rođena Car (Đurđevec,1922.), teta kazivačice.

***Pogača z oreji* – Budančevica**

Kazivačica: Katica Blažok rođena Maturanec (Budančevica, 1948.)
Sastojci: 4 *pregršče bele melje*, 4 *pregrščeorejov*, žličička soli, *žličička* sode bikarbone, 3 *kupice* tople vode.
Postupak: *Meljo, sol i sodo mesiti vu vajglinu dok se ne počne testo odvajati od posude. Stresti na pomeljeni stolnjak, još malo pomesiti i sukačom rasukati na fest debelo. Posipati na fest debelo s prije pripremljenim nadevom od orejov. Dodati cukora dok god ne dosta slatko, zamotati kak diganoga kolača pak ponovo presukati, tak tri put. Zadnji put samo lagano pritisnuti sukačom i deti v tepsiju dobro podmazanu stanjenom svinjskom masti. Vilicom dobro nabosti. Odma peči v peči v rolju najbolje v zidanoj peči na drva. Ložiti z agacijom dok ne počne lagano rumeneti. Odma zvaditi z rolja i zamotati v čistu krpu da se oladi.*
Posluživanje: U Budančevici i okolnim selima (Kloštar, Prugovac, Sesvete, Kladare, Kozarevec) spremala se dok je *bil post ili se išlo s težakima v gorice*, a naročito za vrijeme pretakanja mošta. Uz flašu vina nosila se na *mekotu i livadu dok se sušilo seno*.
Izvorne kazivačice: Marica Maturanec rođena Matulac (Budančevica, 1930.), mama kazivačice; Kata Matulec rođena Matulec (Budančevica, oko 1905.).

***Pogača z oreji* – Čepelovec / Budrovec**

Kazivačica: Marija Topljak rođena Babec (Čepelovec, 1951.)
Sastojci: 70 dag glatkog brašna, 40 dag tučenih oraha, žlica masti, 3 dcl toplog mlijeka, malo vode, malo soli, 15 dag šećera.
Postupak: Izmijesiti tijesto i razvaljati ga što tanje. Gore ga posuti prvim dijelom oraha i šećera, *fila potiskati* i tijesto zarolati, te nakon kratkog odmora opet razvaljati. Postupak ponoviti još tri puta. Staviti u zamašćenu tepsiju, »nabockati« pogaču viljuškom i prije pečenja lagano premazati mješavinom ulja i vode. Peći 40 min na 180°.
Posluživanje: Prilikom većih poljoprivrednih radova u vinogradu i na polju, u kući dok se čejalo perje.
Izvorne kazivačice: Roza Babec rođena Turković (Čepelovec, 1926.), majka kazivačice; Marta Babec rođena Marović (Budrovec, 1897.), baka kazivačice.

***Pogača z oreji* – Podravske Sesvete**

Kazivač: Josip Cugovčan (Podravske Sesvete, 1955.)
Sastojci: *2 pregršče bele pajtlajne mejle, pregršč pofurene kukuruzne mejle, 2 šake točeni v možđaru orejov, mala žličica sode bikarbone ili malo kvasa, kupica cukora (ili menje), 3 kupice mlakoga mleka, kupica kiseloga mleka, žlica masti.*
Postupak: *Belo i pofureno kukuruzno mejlo, sol, sodo, ili malo v mleku otoplenoga kvasa, te stočene oreje i cukora se skupa zmesiti. Testo mora*

biti povdajno. Malo ga počinoti i razvleči kak je tepsija. Testo položiti v tepsijo koja je premazana z svinjskom masti i prije pečenja jo napikati z vilicom i radi ukrasa i radi toga da se ne odigava gornja kora. Dene se vu vroči rol i peče dok ne porumene.
Posluživanje: *Pogača neje bila fini kolač za Božić, Vuzem ili bilo koj svetek, nego kak prosti kolač delal se je v Korizme i dok so se delali v jesen i zime posli gde je bilo više težakov.*
Izvorne kazivačice: Jela Cugovčan rođena Derežić (Podravske Sesvete), majka kazivača; Ana Halusek rođena Derežić (Podravske Sesvete), baka kazivača.

Pogača z oreji – Molve

Kazivačica: Ana Bogat rođena Varga (Molve, 1932.)
Sastojci: 30 dag kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, malo šećera, malo soli, 20 dag oraha tučenih u *možđaru*, 2 dcl mlake vode pomiješane s 1 dcl ulja od bundevinih koštica.
Postupak: Od suhih sastojaka umiješano tijesto se podijeli na dva dijela. Prvo se razvuče u veličinu tepsije i pospe s malo navlaženim orasima u koje je dodano malo šećera. Gore se stavi drugi dio tijesta i zajedno se potiska. Tijesto se stavi u namašćenu tepsiju i probode šiljatim nožem do dna kako se ne bi gornji dio tijesta odizao. Peče se dok ne porumeni.
Posluživanje: Za vrijeme jesenskih i zimskih poljoprivrednih radova dok je bilo oraha.
Izvorne kazivačice: Eva Ištvan rođena Kopričanec (Molve, oko 1915.), majka kazivačice; Ana Kopričanec rođena Kopričanec (Molve, 1897.), baka kazivačice.

Pogača z oreji – Novigrad Podravski

Kazivač: Božo Đurinčić (Novigrad Podravski, 1960.)
Izvorna kazivačica: Bukovčan Marija, rođena Vedriš (Novigrad Podravski, 1936.) Sastojci: 4 *pregršti* glatkoga brašna, 4 šake tučenih oraha, malo soli, malo šećera, jaje, 10 dag maslaca, mlaka voda.
Postupak: U suhe sastojke staviti jaje i maslac i umijesiti tijesto s mlakom vodom da bude podatno, do srednje gustoće. Tijesto podijeliti na četiri komada. Prvo tanko razvaljati na veličinu tepsije i na to staviti prvi dio oraha. Tako razvaljati i ostala tri tijesta, na svako staviti orahe s malo šećera. Zadnje tijesto se vrhom noža probode do dna da se tijesto ne odvoji i peče se skoro jedan sat. Kad se ispeče, tijesto se lagano premaže, pokvasi vodom i preokrenuto na donju stranu prekrije debelim stolnjakom da se okusi prožmu. Tako pokrito ostaje dok se ne ohladi.
Posluživanje: Ovaj obični, jednostavni i *prosti* kolač posluživao se za vrijeme zapovijedanog posta; za Sesvete, na Badnjak i na Veliki petak.
Izvorne kazivačice: Marija Bukovčan rođena Vedriš (Novigrad Podravski, 1936.), susjeda kazivača, Bara Vedriš rođena Markeš (Novigrad Podravski, oko 1915.), majka kazivačeve susjede.

5. Zaključak

Tijekom prikupljanja i obrade podataka i recepata o *pogače z oreji* potrebnih za elaborat, kao i sagledavanja dosadašnjih javnih prezentacija, hvale je vrijedna inicijativa Udruge žena Đurđevac, kao i sam konačni rezultat upisa pogače u Registar nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske. Ovdje se ne radi samo o spašavanju od nestajanja jednoga tradicijskog jela, nego i nastojanju da se ono popularizira na prostoru na kojem se oduvijek jelo, pa i širem. Međutim, htijenje i volju zasjenjuje nedovoljno poznavanje izvornog izgleda pogače, pa ju izrijekom i konačnim izgledom predstavljaju kolačem, unatoč više nego očitoj razlici između ta dva jela. Sama pogača dostupna na prezentacijama još nije postigla zadovoljavajuću kakvoću kakvu zahtijeva izvorni recept. Dijelom je to rezultat dovođenja pogače do skorog nestajanja; nema zapisanog izvornog recepta jer stare podravske gazdarice nisu posjedovale nikakve zapise, a tijekom vremena u usmeni recept spontano su ušli neki drugi sastojci koji pogaču konačnim izgledom udaljavaju od izvornosti, a približavaju kolaču. To je jasno vidljivo u prikupljenim receptima. Ovaj je smjer nedopustiv i mora se mijenjati, između ostalog i zbog zaštite koja nositelje obavezuje na čuvanje kulturnog dobra u njegovom izvornom obliku.

Summary

Apprentice School in Koprivnica from autumn of 1910 until the end of 1918

This paper is the third sequel of the paper of the same name which we started publishing in Podravina's Almanac in 2017 and 2018. It shows that, thanks to craftsmen and traders, Koprivnica became an important economic center prior to the beginning of the First World War, owing to its strategic position close to the Hungarian border. Furthermore, Koprivnica served as a link with Slavonia along the Drava River. Koprivnica, as a significant trade and crafts center, and now already as an industrial center, entered the process of stagnation and backwardness only after the First World War, but this will be the research task for some future researchers.

Kazivači

- Blažok, Katica (rođena Maturanec u Budančevici, 1948.)
- Bogat, Ana (rođena Varga u Molvama, 1932.)
- Bukovčan, Marija (rođena Vedriš u Novigradu Podravskom, 1936.)
- Đurinčić, Božo (rođen u Novigradu Podravskom, 1960.)
- Cugovčan Josip (rođen u Podravskim Sesvetama, 1955.)
- Jakupović, Marija (rođena Mandić u Đurđevcu, 1928.)
- Janaček Kučinić, Smiljka (rođena u Đurđevcu, 1940.)
- Lenhard Antolin, Anđela (rođena u Đurđevcu, 1948.)
- Leščan, Marija (rođena Matkov u Đurđevcu, 1932.)
- Miholek, Rozalija (rođena Majstorović, 1915.)
- Patačko, Ana (rođena Matočec u Đurđevcu, 1924.)
- Sokač, Terezija (rođena Đurišević u Đurđevcu, 1932.)
- Tomašen, Katarina (rođena Frančina u Đurđevcu, 1933.)
- Topljak, Marija (rođena Babec u Čepelovcu, 1951.)
- Žalac, Ana (rođena Miholek u Đurđevcu, 1954.)

Neobjavljeni izvori

- Arhiva Instituta za etnologiju i folkloristiku Zagreb. LOVRENČEVIĆ, Zvonko: *Bilogorci kod jela*. rukopis, sign. 1207/1986.
- Arhiv Odsjeka za etnologiju HAZU Zagreb. ŽIDOVEC, Franjo: *Građa o narodnom životu u Gjurgjevcu*. 1953., sign. NZ 84

Literatura

- *Bakina kuharica. Tradicijska jela Bjelovarsko-bilogorske županije* (ur. Zlatko Kufner). Zagreb: Hrvatska gospodarska komora, Županijska komora, Turistička zajednica Bjelovarsko-bilogorske županije, 2011.
- BARLEK, Josip; BARLEK, Mirjana: *Podravski motivi – Etnografija – Naiva* (katalog izložbe). // Zagreb: Etnografski muzej, 1988.
- CIK, Nikola: *Ekohistorija Đurđevca i Virja u drugoj polovini 18. stoljeća*. Đurđevec: Izdavačka kuća Meridijani Samobor, 2016.
- CVEKAN, Paškal: Đurđevac – kakav nije poznat. Đurđevac: Skupština Općine Đurđevac, 1991.
- DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Mali virovski etnografski pojmovnik*. // Virje na razmeđu stoljeća (ur. Redakcijski odbor), zbornik V, Virje: Zavičajni muzej Virje, 1993.
- DOLENEC DRAVSKI, Miroslav: *Podravski etnografski pojmovnik jela*. // Podravski zbornik 1883/94 (ur. Dražen Ernečić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 1994.
- HORVAT, Rudolf: *Povijest Gjurgjevca*. Zagreb: Hrvatski tiskarski zavod, 1940.
- KRANJČEV, Ivo: *Ekonomski razvitak Đurđevca i đurđevečkih konaka*, doktorska disertacija, Zagreb, 1926.
- MARESIĆ, Jela; MIHOLEK, Vladimir: *Opis i rječnik đurđevečkoga govora*. Đurđevac: Gradska knjižnica Đurđevac, 2011.
- MATASOVIĆ, Josip. *Jozefinska skrb proti požara*. // Narodna starina, XI, 27, (prosinac 1932.)
- MATIJAŠKO, Nada: *Vuzem od korizme do Matkane nedele*. Koprivnica: FC Marketing, 1996.
- MATOČEC, Mara: *Starački razgovor* (igrokaz). *Sabrana djela Mare Matočec* (ur. Vlatko Smiljanić), Zagreb: Despot Infinitus, 2017.
- MESARIĆ, Marija; MATIJAŠKO Nada: *Kultura prehrane u Podravini. U potrazi za autentičnim podravskim jelima*. // Podravski zbornik 39/2013 (ur. Robert Čimin), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2013.

- MIHOLEK, Vladimir: *Dravske vodenice i mlinovi potočari đurđevečke Podravine od polovice 18. do polovice 20. stoljeća*. // Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja XII, 24, 2013.
- MIHOLEK, Vladimir: *Imena i nadimci u Đurđevcu od sredine XVI. do početka XX. stoljeća*. // Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja vol. XIII, 26, 2014.
- MIHOLEK, Vladimir: *Trgovina obitelji Brenner u Đurđevcu*. // Podravski zbornik 2006. (ur. Dražen Ernečić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2006.
- *Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda – hrvatska autohtona kuhinja. Popis jela gastronomske baštine* // Narodne novine, 60, 1332 (1. VI. 2011.)
- RANDIĆ BARLEK, Mirjana; BARLEK, Josip: *Podravina*. // Đurđevečki zbornik 1996. V povodu 70. obletnice živlejna Đuke Tomelina Picoka (ur. Velimir Piškorec), Đurđevec, 1996.
- *Recepti virovskesokačic* (ur. Željka Ivorek i Katarina Franjo). Virje: Osnovna škola prof. Franje Viktora Šignjara, 2014.
- SALAJPAL, Tereza: Život i običaji u Goli tijekom dvadesetog stoljeća. Koprivnica: Društvo Hrvatskih književnika, Podravsko-prigorski ogranak, 2014.
- SVILAC: *Starinska pogača s orasima* (7. 11. 2010.), dostupno na: https://www.pijanitvor.com/threads/starinska-pogaca-s-orasima.7763/ (15. 2. 2017.)
- TOMERLIN PICOK, Đuka: Živlejne v (naj)starešem *Gjurgjevcu*. Đurđevac: Naklada Đuroka Picoka i Društvo poljoprivrednih inžinjera i tehničara Đurđevac, 1989.
- *Za podravskim stolom. Tradicijski recepti na suvremen način* (ur. Marija Mesarić). Koprivnica: Podravka, 2014.